

## GAMBAS AU VINAIGRE VÉGÉTAL

RECETTE POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 800 g de gambas calibre 16/20
- 8 belles fleurs de courgettes
- 1/2 citron vert
- 1/2 botte de cebette
- un petit morceau de beurre
- **Vinaigre de Bouteville le Végétal**



### MISE EN ŒUVRE

*Passer délicatement sous l'eau les fleurs de courgette.*

*Décortiquer les gambas, en garder 8 pièces de côté.*

*Tailler en petits morceaux les autres gambas, ajouter sel et poivre du moulin et le vert de cebette émincé finement. Parfumer l'ensemble avec un trait de vinaigre de Bouteville et farcir délicatement les fleurs de courgette.*

*Saisir les gambas entières dans une poêle bien chaude légèrement beurrée avec les fleurs de courgette, environ 2 à 3 minutes.*

*Servir aussitôt bien chaud.*

*Bonne dégustation !*

# GAMBAS AU VINAIGRE VÉGÉTAL



Le Baume  
de Bouteville  
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL